Gulf Cooperation Council

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

GSO 656 (2010) (Arabic): PREPACKAGED WHOLE DATES (Draft Standard)



BLANK PAGE





هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C (GSO)

مشروع: نهائي

GSO5/FDS….. /2010

التمور الكاملة المعبأة
PREPACKAGED WHOLE DATES

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة الخليجية.

M4364

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضـويتها الأجهـزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئـة إعـداد المواصـفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنيـة رقم ٥ "اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية" بإعداد هذه المواصفة القياسية الخليجية من قبل (المملكة العربية السعودية) وقد تم إعـداد المشـروع بعـد اسـتعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة .

وقد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة (قياسية / لائحة فنية) خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم (   ) ، الذي عقد بتاريخ   /   /   هـ ، الموافق   /   /   م .

التمور الكاملة المعبأة

١- المجال ونطاق التطبيق

تختص هذه المواصفة القياسية بالتمور الكاملة المعبأة منزوعة النوى أو غير منزوعة النوى والمعدة للاستهلاك الآدمي المباشر وطرق أخذ عيناتها ، ولا تختص بالإشكال الأخرى مثل التمور المجزأة (المقطعة) أو المهروسة أو تمور الأغراض الصناعية أو المستخدمة كعلاف .

٢- المراجع التكميلية

١/٢ GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة" .

٢/٢ GSO 20 "طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية" .

٣/٢ GSO 21 "الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها" .

٤/٢ GSO 150 "فترات صلاحية المنتجات الغذائية" .

٥/٢ GSO 1016 "الحدود الميكروبيولوجية للمواد والسلع الغذائية" .

٦/٢ GSO 657 "طرق اختبار التمور الكاملة المعبأة"

٧/٢ GSO 1814 "الاشتراطات العامة للأغذية المحفوظة بالتشعيع" .

٨/٢ GSO 382 "الحدود القصوى المسموح بها لبقايا الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الأول" .

٩/٢ GSO 383 "الحدود القصوى المسموح بها لبقايا الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الثاني" .

١٠/٢ GSO CAC 19 " الاشتراطات الخاصة بتشغيل منشآت تشعيع الأغذية" .

٣- التعاريف

١/٣ التمور

منتج مجهز من الثمار السليمة لنخيل التمر (فونيكس داكتيليفرا) في مرحلة النضج المناسبة ويجوز معاملتها للتخلص من الإصابة الحشرية بطرق مناسبة مثل التشعيع وغيره وغسلها كما يجوز تجفيفها أو ترطيبها لضبط محتوى الرطوبة.

٢/٣ تمور منزوعة النوى

تمور سليمة تم نزع النواة منها آلياً أو يدوياً بشرط الاحتفاظ بالشكل الأصلي .

٣/٣ تمور ثنائية السكر

تمور معظم محتواها من السكر على هيئة سكر ثنائي (سكروز) مثل تمور سكري ودجلة نور ودجلة بيدها .

٤/٣ تمور أحادية السكر

تمور معظم محتواها من السكر على هيئة سكريات أحادية (جلوكوز وفركتوز) مثل تمور برني ، خصاب ، فرض ، مبسلي ، نغال ، همزال ، برحي ، خلاص ، خضري ، زهيري .

٥/٣ تمور مكبوسة

تمور تم كبسها في طبقات باستخدام قوة ميكانيكية .

٦/٣ تمور مفككة

تمور يتم تعبئتها بدون استخدام أي ضغط ميكانيكي .

٧/٣ الشماريخ

تمور تتصل أقماعها بشماريخ مفردة .

٨/٣ دفعة

كمية من التمور لها نفس النوع والشكل والحجم ومعبأة بنفس الطريقة تحت نفس الظروف .

٩/٣ تمور مشععه

تمور معالجة بالأشعة المؤينة عند جرعة محددة للقضاء على الإصابة الحشرية بجميع أطوارها وفقاً للمواصفتين القياسيتين الخليجيتين الواردتين في البند (٧/٢) و (١٠/٢) .

١٠/٣ تمور متحمضة

تمور تحللت فيها السكاكر إلى الكحول وحمض الخليك بفعل الخمائر والبكتريا ويقدر ذلك بخاصية الطعم الحمضي والثمار التي بها تخمر ابتدائي ولكنها بطعم حمضي خفيف لا تعتبر معيبة .

١١/٣ تمور مشوهة

ثمار بهتت ، تغير لونها أو أصيبت بلفحة شمس أو بها مرض الأنف الأسود أو بقع جانبية أو تغيرات شبيهة تؤثر على مساحة دائرة يزيد قطرها على ٧مم على الأقل.

١٢/٣ تمور متحللة

ثمار في حالة تحلل وغير مقبولة المظهر .

١٣/٣ تمور متعفنة

ثمار بها هيفات (خيوط) عفن مرئية .

١٤/٣ تمور متسخة

ثمار عليها مواد عضوية أو غير عضوية مثل الوسخ أو الرمل تغمرها وتؤثر على مساحة قطرها أكثر من ٣مم .

١٥/٣ تضرر أو تلوث بالحشرات أو العث (السوس)

ثمار تالفة بالحشرات أو العث (السوس) التي يمكن رؤيتها بالعين أو ثمار ملوثة بالحشرات الميتة أو العث (السوس) أو أجزائها أو مفرزاتها .

١٦/٣ تمور متضررة (التمور غير منزوعة النوى)

ثمار تعرض للهرس ، التمزق أو تحطم القشرة المودي إلى ظهور البذرة بحيث يتأثر مظهر الثمرة بصورة محاوظة .

١٧/٣ تمور غير ناضجة

ثمار خفيفة الوزن قليلة اللب متقزمة أو مطاطية القوام بشكل ملحوظ .

١٨/٣ تمور غير ملقحة (شيص)

ثمار لم تلقح ويوضح ذلك قلة لبها وتوقف نموها ، وخلوها من النواة .

١٩/٣ الأنف الأسود

اسوداد ملحوظ للرأس يصحب عموماً بالنقر والتصدعات الشديدة السطحية .

٢٠/٣ بقع جانبية

ندب داكنة بشدة متعمقة في السطح ولها مساحة دائرة قطرها ٥مم على الأكثر .

٢١/٣ ثمار أصيبت بلفحة الشمس

ثمار بها تشوهات واضحة ببعد ٧مم في الجانب الأقصر .

٤- التصنيف

أن يتم تصنيف التمور طبقاً لما يلي :

١/٤ نوع السكر

١/١/٤ ثنائية السكر مثل : دجلة نور ، دجلة بيدها ، مسكاني ، عنبرة .

٢/١/٤ أحادية السكر مثل : برني ، خصاب ، فرض ، مبسلي ، نغال ، همزال ، برحي ، خلاص .

٢/٤ أشكال التجهيز

١/٢/٤ تمور غير منزوعة النوى

٢/٢/٤ تمور منزوعة النوى (غير محشوة أو محشوة) .

٣/٤ حجم الثمرة (اختيارية)

وتقسم إلى ثلاث فئات وهي : صغير ، متوسط ، كبير بحيث يكون عدد الثمرات منزوعة وغير منزوعة النوى لأي من هذه الفئات في ٥٠٠ غرام كما هو مبين بالجدول التالي :

جدول التدريج الحجمي للتمور

الحجم	عدد الثمرات في كل ٥٠٠ غم	
	منزوعة النوى	غير منزوعة النوى
صغير	أكثر من ١١٠	أكثر من ٩٠
متوسط	٩٠ - ١١٠	٨٠ - ٩٠
كبير	أقل من ٩٠	أقل من ٨٠

٥- المتطلبات

يجب أن يتوافر في التمور الكاملة المعبأة المتطلبات التالية :

١/٥ أن تكون من نفس الصنف وفي مرحلة النضج التي تجعلها تتحمل النقل والتداول حتى وصولها إلى مكان الاستهلاك بصورة ملائمة .

٢/٥ أن تكون خالية من الحشرات الحية وأطوارها المختلفة والأعفان المرئية والكائنات الحية الدقيقة الممرضة .

٣/٥ أن تكون ذات نكهة مميزة لكل نوع على حده .

٤/٥ أن تكون متماثلة في اللون والشكل ومتجانسة في الحجم تقريباً وأن يكون الجزء المرئي من العبوة ممثلاً لها من ناحية الجودة والصنف مقارنة بالمحتوى الداخلي .

٥/٥ أن تكون المواد الخام المستخدمة في الإنتاج مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها .

٦/٥ يسمح بإضافة المواد التالية إليها على أن تكون مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل منها :

١/٦/٥ شراب الجلوكوز ، السكريات ، الدقيق ، الزيوت النباتية والطحينية .

٢/٦/٥ المنكهات الطبيعية في حالة التمور المحشوة .

٣/٦/٥ الجلسرول أو السوربيتول في حالة التمور المغطاة بشراب الجلوكوز .

٧/٥ ألا يقل وزن الثمرة في التمور غير منزوعة النوى عن ٤.٧٥ غم ويسمح بتجاوز نسبته ١٠٪ في الوزن على الا يقل وزن الثمرة بعد التجاوز عن ٤غم . وألا يقل وزن الثمرة في التمور منزوعة النوى عن ٤ غم .

٨/٥ ألا تزيد نسبة الرطوبة في التمور أحادية السكر ودجلة نور على ٣٠٪ بالكتلة وفي التمور ثنائية السكر عل ٢٦٪ بالكتلة .

٩/٥ يسمح بحشو التمور منزوعة النوى بجوز الهند أو باللوز أو غيرها بحيث تكون المنتجات المستخدمة صالحة للاستهلاك الآدمي ونظيفة وجافة وخالية من أية إصابات حشرية أو فطرية أو سموم فطرية .

١٠/٥ ألا يزيد عدد النوى الموجود في التمور منزوعة النوى على نواتين كاملتين أو أربع قطع من أجزاء النواة في كل ١٠٠ ثمرة .

١١/٥ ألا تزيد الشوائب المعدنية (الرماد غير القابل للذوبان في الحمض) على ١غم/كغم.

١٢/٥ تدرج التمور إلى ثلاث درجات على النحو التالي :

١/١٢/٥ الدرجة الممتازة

يجب أن تكون التمور في هذه الدرجة فائقة الجودة ولها خصائص الشكل والنمو واللون المتعلقة بالصنف أو النوع التجاري . يجب أن تكون متجانسة اللون وبما يطابق اللون المميز للصنف وأن تكون وافرة اللب ممتلئة أو شبه ممتلئة زيتية المظهر والملمس ، القشرة الخارجية شبه شفافة . وتبعاً للنوع ملتصقة باللب وخالية – عملياً – من العيوب مع استثناء العيوب الظاهرية الخفيفة جداً على ألا يؤثر ذلك على المظهر العام للمنتج والجودة وصفات الحفظ أو التقديم في العبوة .

٢/١٢/٥ الدرجة الأولى

يجب أن تكون التمور في هذه الدرجة ذات جودة جيدة . ذات صفة مميزة للصنف أو النوع التجاري وأن يكون اللب وافر بصورة كافية ممتلئ أو شبه ممتلئ تبعاً للنوع . ويمكن السماح بالعيوب الخفيفة التالية على ألا يؤثر ذلك على المظهر العام للمنتج والجودة وصفات الحفظ أو التقديم في العبوة .

- الشق الخفيف في غلاف الثمرة الخارجي والذي لا يؤثر على اللب .
- العيب الخفيف في الشكل أو النمو .
- التجعد الخفيف .

٣/١٢/٥ الدرجة الثانية

تشمل هذه الدرجة التمور التي لا تتأهل لتتضمن في الدرجات الأعلى ولكنها تحقق الحد الأدنى من متطلبات الجودة المحددة أعلاه .

يمكن السماح بالعيوب التالية على أن تحتفظ التمور بخصائصها الأساسية فيما يتعلق بالمظهر العام ، الجودة ، صفات الحفظ والتقديم .

- عيوب في القشرة الخارجية لا تؤثر على اللب .
- عيوب في الشكل أو النمو .
- عيوب في التلوين .

١٣/٥ السماح والتجاوز في التدريج

يمكن السماح بالعيوب على النحو التالي :

العيوب المسموح بها	التجاوزات المسموح بها (نسبة بالعدد والوزن)		
	الممتازة	الأولى	الثانية
التجاوز (السماح) الإجمالي	٥	١٠	٢٠
التجاوزات (السماح) في عيوب محددة **ضمن حدود التجاوزات (السماح) الإجمالية يسمح بالتجاوزات التالية (كحد أعلى) :**			
أ) ثمار متحمضة أو متعفنة متحللة	صفر	صفر	١
ب) ثمار متسخة أو ملوثة بالحشرات أو العث (السوس)	٣	٥	٨
ج) ثمار متضررة غير ناضجة أو غير ملقحة	٢	٤	٦
ثمار مشوهة	٣	٥	٧

١٤/٥ أن يتم إنتاجها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٣/٢) .

١٥/٥ أن تكون الحدود الميكروبيولوجية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند ٥/٢ .

١٦/٥ ألا تحتوي على المواد الناتجة من الأحياء الدقيقة بكميات قد تجعلها ضارة بالصحة .

١٧/٥ ألا تزيد بقايا المبيدات على الحدود المسموحة في المواصفتين القياسيتين الخليجيتين الواردتين في البندين (٨/٢) ، (٩/٢) .

١٨/٥ يسمح باستخدام المعاملة الإشعاعية المناسبة للتخلص من الإصابات الحشرية طبقاً للمواصفتين القياسيتين الواردتين في البند (٧/٢) ، (١٠/٢) .

٦- أخذ العينات

١/٦ العينات الإجمالية

تؤخذ العينات عشوائياً من دفعة الإنتاج على ألا تقل عن عبوتين لكل جزء مقداره ١٠٠٠ كجم من الدفعة وتؤخذ عينة وزنها ٣٠٠ جم من كل عبوة مفردة على حدة وفي جميع الحالات تؤخذ كمية كافية لتكوين عينة إجمالية لا تقل عن ٣٠٠٠ جم وتحفظ في عبوات نظيفة ، جافة ، لا تؤثر على خواص العينة ، تستعمل العينة الإجمالية في التحقق من الإصابات الحية والنظافة العامة للمنتج قبل إجراء اختبارات المطابقة مع المتطلبات الأخرى بهذه المواصفة .

٢/٦ عينات جزئية للفحوص والاختبارات

تخلط العينة الإجمالية جيداً أو تؤخذ منها كميات صغيرة من أماكن مختلفة كما يلي :

الاختبارات الكيماوية ٥٠٠ جم ، الاختبارات الميكروبيولوجية ٥٠٠ جم .

- وجود نوى للأصناف منزوعة النوى ١٠٠ ثمرة .
- العيوب المبينة في بند ١٣/٥ والتدريج الحجمي ١٠٠ ثمرة .

٣/٦ تقرير العينة

١/٣/٦ يرفق مع العينة تقرير يشمل البيانات التالية :

- نوع وحالة المنتج (الأسم – الدرجة) حجم أو وزن العبوة ..الخ .
- مصدر الدفعة أو أسم الشركة المنتجة وعنوانها .
- المكان الذي شحنت منه ومكان وتاريخ وصولها .
- مكان وتاريخ وقت سحب العينة .

- حجم الدفعة وعدد العبوات التي تم سحبها للعينة .
- رقم التشغيلة أو مسلسل الإنتاج وتاريخه (إن وجد) .
- اسم الجهة المرسلة إليها العينة للفحص .
- اسم القائم بأخذ العينة .

٢/٣/٦ توضح البيانات التالية على كل عبوة من عبوات العينة

- رقم التقرير المرفق بالعينة (بند ١/٣/٦) .
- تاريخ أخذ العينة .
- اسم القائم بسحب العينة .

٧- طرق الفحص والاختبار

يتم الفحص والاختبار طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٦/٢) .

٨- التعبئة

تعبأ التمور في عبوات مناسبة (درجة غذائية) نظيفة وجافة وغير منفذة للرطوبة لحمايتها من التلوث والتلف .

٩- البيانات الإيضاحية

مع عدم الإخلال بما نصت عليها المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (١/٢) يجب أن يوضح على بطاقة العبوة البيانات التالية :

١/٩ اسم المنتج

١/١/٩ تمور أو تمور مغطاة بشراب الجلوكوز أو تمور محشوة .

٢/١/٩ غير منزوع النوى أو منزوع النوى بالإضافة إلى حجم الثمرة صغير أو متوسط أو كبير .

٣/١/٩ يجوز بيان اسم الصنف مثل : دجلة نور ، سكري ، برني ، خصاب ، فرض ...الخ .

٤/١/٩ (مكبوس) أو (مفكك) أو (شماريخ) .

٢/٩ اسم المواد المضافة (في حالة استخدامها) .

٣/٩ نوع الحشوة أو مادة التغطية (أن وجدت) .

٤/٩ بلد المنشأ .

٥/٩ عبارة "**محفوظ بالتشعيع**" في حالة استخدام التشعيع واستخدام الشعار الخاص بالأغذية المشععه .

١٠- النقل والتخزين

يجب عند نقل وتخزين التمور المعبأة مراعاة ما يلي :

١/١٠ أن تنقل بطريقة تحفظها من التلف الميكانيكي والتلوث .

٢/١٠ أن تخزن بعيداً عن مصادر الحرارة والرطوبة والمواد الضارة والحشرات والقوارض .

المصطلحات الفنية

Damaged Dates	تمور متضررة مهشمة
Blemished Dates	تمور مشوهة
Unripe Dates	تمور غير ناضجة
Unpollinated Dates	تمور عذرية (شيص)
Dirty Dates	تمور متسخة
Souring Dates	تمور متحمضة
Mould Dates	تمور متعفنة
Decay Dates	تمور متحللة
Filled Dates	تمور محشوة
Pitted Dates	تمور منزوعة النوى
Packed Dates	تمور معبأة
Unpitted Dates	تمور غير منزوعة النوى
Mashad Dates	تمور مهروسة
Pressed Dates	تمور مكبوسة
Loose Dates	تمور مفككة
Invert Syrup	سكر محول
Strands	شماريخ
Stem	عنق
Date Tree *(Phoenlx dactyliferal)*	نخيل التمر
Irradiated date	تمور مشععة

المراجع :

- مواصفة لجنة الأمم المتحدة الأقتصادية الأوروبية د.د.ف-٠٨ (التمور الكاملة) .

UNECE Standard DDP-08 (WHOLE DATES).

مواصفة لجنة دستور الأغذية (الكودكس) للتمور رقم ١٤٣-١٩٨٥

Codex Standard For Date . No 143-1985